

Corna di Isnello, ricetta tipica: la dolce corona del Natale

Autore: Redazione

Data: 16 Dicembre 2021



Sara M Urso

Avete mai sentito parlare delle **Corna di Isnello**? Si tratta di una ricetta tipica delle **festività natalizie**, per preparare dei dolcetti che somigliano tanto ai **buccellati**. Di fatto, il ripieno è a base di **fichi secchi**, quindi rispettano appieno tutti i “canoni” del buccellato siciliano.

La ricetta che vi consigliamo oggi ci porta nel **cuore delle Madonie**, a **Isnello**. Un [borgo davvero suggestivo](#), che continua a custodire **tradizioni tutte da scoprire**. Come accade in tutte le località della **Sicilia**, anche qui ci sono **bellissime usanze** legate al Natale.

Quando arriva il **mese di dicembre**, non possono mancare questi **dolcetti** a forma di mezzaluna, con un ripieno **dolcissimo**, e coperti da una candida glassa. Si chiamano “**Corna**”, ma non fatevi ingannare dal nome! In questo caso, infatti, è una “storpiatura” di “**corona**”. Il nome, naturalmente, deriva dalla forma: sono dolcissime **corone tutte da gustare**.

La tradizione di Isnello, nel cuore delle Madonie

Anche in questo **meraviglioso borgo**, dunque, troviamo una tradizione natalizia che non si può non rispettare. I **prodotti tipici Isnello** sono legati alla sua storia e al tramandarsi di usi e costumi da una generazione all'altra.

Le ricette tipiche, in particolare, continuano a scandire il trascorrere dell'anno e si legano a particolari ricorrenze, come il **Natale** e l'inizio del nuovo anno. Le **Corna di Isnello** sono molto [simili ai buccellati](#). Anzi, potremmo dire che sono buccellati a tutti gli effetti, che hanno un ripieno particolare e cui viene data una **forma ben precisa**. Poche le notizie che si hanno in merito alla loro origine.

Accade spesso che, in relazione alle ricette più tipiche, non sia sempre possibile ricostruire la storia. Fanno da sempre parte del **patrimonio culinario dei luoghi** e, in fondo, questo è tutto ciò che bisogna sapere. Se passate da Isnello, non perdetevi un assaggio.

Nei paesi e nelle città della Sicilia la preparazione dei [dolci di Natale](#) è un momento da condividere insieme. Tradizionalmente, **ci si riunisce in una casa** e se ne cucinano in abbondanza. Diventeranno un dono per amici e parenti e, naturalmente, rimarranno in casa.

Ricetta delle Corna di Isnello

Ingredienti

Per la frolla

- 1 kg di farina;
- 350 g di zucchero;
- 3 uova;
- 1 bustina di vanillina;
- 200 g di olio;
- 10 g di ammoniaca;
- 1 bustina di lievito;
- Latte.

Per il ripieno

- 150 g di fichi secchi;
- 150 g di mandorle;
- 150 g di marmellata;
- Uva passa;
- Scorza di mandarino.

Per la glassa

- 200 g di zucchero a velo;
- Bianco d'uovo;
- Qualche goccia di limone.

Procedimento

1. Per fare le Corna di Isnello, dovete anzitutto impastare la farina e lo zucchero con le uova.
2. Aggiungete la vanillina, l'olio, l'ammoniaca e per ultimo il lievito.
3. Impastate bene, fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungendovi latte se necessario.
4. Stendete un po' di pasta per volta.

5. Mettete al centro un po' di ripieno, chiudete e dare la forma desiderata o la forma di corno, come vuole la tradizione.
6. Cuocete in una teglia rivestita di carta da forno, nel forno preriscaldato a 180°, per circa 10 minuti.
7. A cottura ultimata, quando si saranno freddati, stendete la glassa su ognuno dei corni rimettendo in forno per qualche minuto.
8. Fate asciugare e servite.

Buon appetito! – Foto: Sara Marie Urso

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/corna-di-isnello-ricetta/>

Generato il 13/05/2026